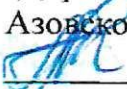
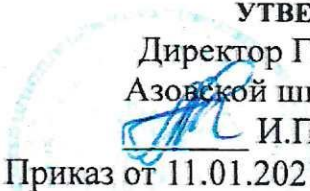


ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА №7»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РО
Азовской школы №7
 И.П.Попова
Приказ от 11.01.2021 № 2



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В ГКОУ РО АЗОВСКОЙ ШКОЛЕ №7

2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками ГКОУ РО Азовской школы №7.

1.3 Организация производственного контроля в ГКОУ РО Азовской школе №7 возлагается на директора ОУ.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах

4.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ № 52 от 30.03.1999 (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2.	ФЗ № 2 «О защите прав потребителей» (в редакции <u>Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ</u>) (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	ФЗ №2 от 09.01.1996 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
3.	ФЗ № 47 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». (с изменениями на 13 июля 2020)	ФЗ № 47 от 01.03.2020 (с изменениями на 13 июля 2020)
4.	ФЗ № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	ФЗ № 294 от 26.12.2008 (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
5.	Постановление № 28 СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Постановление № 28 от 28 сентября 2020 СанПиН 2.4.3648-20
6.	Постановление № 32 СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Постановление № 32 от 27 октября 2020 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
7.	Постановление №24 СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». (с изменениями на 2 апреля 2018 года)	Постановление № 24 от 26 сентября 2001 СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	Постановление №36 СанПиН «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (с изменениями на 6 июля 2011года)	Постановление № 36 от 14 ноября 2001 СанПиН 2.3.2. 1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011года)
11.	Постановление №18 СанПиН «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (с изменениями на 27 марта 2007 года)	Постановление №18 от 13 июля 2001 СП 1.1. 1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года)
12.	Постановление №13 СанПиН «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Постановление №13 от 27 марта 2007 СП 1.1. 2193-07
13.	Постановление №98 СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	Постановление №98 от 22 мая 2003 СанПиН 2.3.2. 1324-03

6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (при интернате):

- директор;
- заместитель директора по ВР;
- заместитель директора по УР;
- заместитель директора по АХЧ;
- медицинская сестра (диетическая);
- медицинская сестра;
- шеф-повар;
- кладовщик;
- ответственные за контроль и организацию питания в школе;
- ответственный по охране труда и др;

7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение Аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года) и приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года)

Составление списков	Ежегодно в соответствии с графиком	Медицинская сестра
Все сотрудники:		
Педагоги		
Сотрудники пищеблока		
Администрация		
Водитель		
Обслуживающий персонал		

Профессиональная гигиеническая подготовка		
---	--	--

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Ростовской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	Комиссия по визуальному контролю
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу	Медицинская сестра
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заместитель директора по АХЧ
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	систематически	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю горячего питания (родительскому контролю)
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Медицинская сестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Медицинская сестра
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заместитель директора по АХЧ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно	Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ
11	Санпросвет работа	постоянно	Медицинская сестра
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	специалист по ОТ

11. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль

Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Зам. директора по АХЧ,
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	Зам. директора по АХЧ
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену	Зам. директора по АХЧ, медсестра
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Зам. директора по АХЧ, завхоз, медсестра

Контроль за содержанием территории учреждения, мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия

Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заместитель директора по АХЧ
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители
Косметический ремонт помещений	ежегодно	Зам. директора по АХЧ
Озеленение школьной территории	ежегодно	Зам. директора по АХЧ
Благоустройство школьной территории	ежегодно перед началом нового учебного года	Зам. директора по АХЧ
Обустройство зоны отдыха около здания школы	ежегодно перед началом нового учебного года	Зам. директора по АХЧ

Контроль за организацией питания

Контроль за соблюдением (ежедневного) меню	ежедневно	Директор
Контроль за контингентом питающихся	ежедневно	Зам. директора по ВР
Контроль за гигиеной приема пищи обучающимися	ежедневно	Зам. директора по ВР, медицинская сестра диетическая, кл. руководители, воспитатели
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:	ежедневно	Медицинская сестра диетическая
Правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра диетическая
Уборки столовой;	ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Шеф-повар

Правила мытья посуды;	постоянно	Шеф-повар
Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	ежедневно	Медицинская сестра диетическая
Контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	постоянно	Медицинская сестра диетическая
Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	при поступлении продуктов	Кладовщик
Контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе;	1 раз в квартал	Кладовщик
Контроль за качеством готовых блюд, правильностью составления 2-х недельного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. контроль правильности кулинарной обработки;	ежедневно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю горячего питания (родительскому контролю)
Контроль за витаминизацией 3-х блюд	ежедневно	Медицинская сестра диетическая
Контроль за наличием йодированной соли;	постоянно	Медицинская сестра диетическая
Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	постоянно	Зам. директора по АХЧ
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;	согласно графику	Медицинская сестра диетическая
Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.	согласно графику	Медицинская сестра
Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов	при поступлении продуктов	Кладовщик
Контроль за рационом питания обучающихся	постоянно	Директор, медицинская сестра диетическая
Реализация продукции - бракераж готовых блюд	ежедневно	Медицинская сестра диетическая, бракеражная комиссия

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания ОУ

Вид исследований	Объект исследования	Количество	Кратность	Примечание
Готовая продукция на микробиологические исследования	Второе-блюдо (салаты, гарниры, творожные, овощные блюда)	2-3 блюда	2 раза в год	Акт проверки
Готовые блюда на калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд в рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раза в год	Акт проверки
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКПП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала и др.	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
Питьевая вода на микробиологические исследования	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном цехах (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
Питьевая вода по химическим показателям			1 раз в год	

Рабочие места по параметрам МКЛ, ОСВ, Шума в производственных помещениях.	Рабочее место	2 точки	1 раз в год	Акт проверки
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 -10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
Микробиологическое исследования сырой продукции	Мясная продукция, мясо птицы, рыба, молочная продукция	1-2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	Фрукты. Овощи	1-2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
Санитарно-химические исследования сырой продукции	Мясная продукция, рыба, молочные продукты(в т.ч на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	5смывов	1 раз в год	Акт проверки

13. Характеристика условий размещения объекта питания ГБОУ РО Азовской школы №7
Название объекта - Школьная столовая (при интернате)

Адрес	Ростовская обл., г. Азов, ул. Васильева, 92
ФИО руководителя школы	Попова И.П.
ФИО шеф-повара	Перушева Н.К.
Бракеражная комиссия	Приказ № 132 от 01.09.2021г.
Размещение объекта (столовая)	ГКОУ РО Азовская школа №7
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, приточная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 68 мест (единовременно)
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Название объекта - буфет (ул. Васильева, 92)

Адрес	Ростовская обл., г. Азов, ул. Васильева, 92
ФИО руководителя школы	Попова И.П.
Бракеражная комиссия	Приказ № 132 от 01.09.2021г.
Размещение объекта (буфет)	ГКОУ РО Азовская школа №7
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, приточная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Зал для приема пищи на 36 мест (единовременно)
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Название объекта - буфет (пер. Красноармейский, 63)

ФИО руководителя школы	Попова И.П.
Бракеражная комиссия	Приказ № 132 от 01.09.2021г.
Размещение объекта (буфет)	ГКОУ РО Азовская школа №7
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, приточная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Зал для приема пищи на 30 мест (единовременно)
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План работы комиссии по визуальному контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в ГКОУ РО Азовской школы №7
Функции лиц, осуществляющих мероприятия по производственному контролю:

№ и/и	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность	Ответственные
1	Проверка санитарно-технического состояния учреждения: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования, приборов освещения, их своевременный ремонт.	Один раз в квартал	Зам. директора по АХЧ
2	Контроль за организацией питания: наличие согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора по Ростовской области перспективного меню	Август	Директор, медицинская сестра диетическая, медицинская сестра
3.	Составление ежедневного меню-требования, наличие нормативно - технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование йодированной соли	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая, шеф-повар
4.	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательного учреждения с указанием даты выработки, сроков, и условий хранения; соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка термометров.	Постоянно	Кладовщик, медицинская сестра диетическая
5.	Снятие пробы готовой продукции и отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	Перед выдачей	Бракеражная комиссия
6.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной	Постоянно	Зам. директора по АХЧ.

	посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.		
7.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению: соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней.	1 раз в 7 дней	Зам. директора по АХЧ
8.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на прачечной, правил сбора, стирки постельных принадлежностей, полотенец, проведение смены постельного белья, полотенец.	1 раз в 7 дней	Зам. директора по АХЧ
9.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов.	2 раза в неделю и по мере необходимости	Зам. директора по АХЧ
10.	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета.	Ежедневно	Медицинская сестра, медицинская сестра диетическая, зам. директора по АХЧ
11.	Контроль за организацией режима образовательного процесса: наличие согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора по Ростовской области учебного расписания; выполнением режима дня, утвержденного руководителем учреждения.	1 раз в полугодие	Директор, заместители директора по УР, ВР
12.	Контроль за соблюдением воздушно-теплового режима в классах, режима проветривания; использованием мебели (столов и стульев) в соответствии с ростом – возрастными особенностями детей; эксплуатацией кабинетов физики, химии, информатики, мастерских для трудового обучения, обслуживающего труда; наличием средств индивидуальной защиты учащихся.	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, медицинская сестра
13.	Контроль за санитарным и фитосанитарным состоянием и содержанием всех помещений (классных комнат, душевых, спален, санузлов и т.д.) и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом, обработкой игрушек (при их наличии)	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, медицинская сестра
14.	Контроль за соблюдением требований к приему детей в учреждение	При поступлении и ежедневно	Администрация школы, медицинская сестра
15.	Контроль за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены.	При поступлении на работу, в дальнейшем в соответствии с действующими нормативными документам	Медицинская сестра
16.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, медицинская сестра
17.	Направление в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений	Директор

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников;
2. Журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период формирования коллектива (август-сентябрь).
3. Журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания;
4. Журнал учета инфекционных заболеваний;
5. Журнал осмотра детей на педикулез;
6. Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
7. Бракеражный журнал готовой продукции;
8. Бракеражный журнал сырой продукции;
9. Журнал «С» витаминизации 3 блюд;
10. Журнал аварийных ситуаций;
11. Договора на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ;
12. Документы, подтверждающие выполнение работ по договорам;
13. Документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками;
14. Справки, заключения, акты.
15. Личные медицинские книжки работников
16. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
17. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)